



Maison Rochette Traiteur.fr

Depuis 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2018

Buffet froid

(proposition pour 100 pers)

Prestation sans service TVA 5,5 %, avec serveur TVA 10 %

Ce tarif comprend uniquement la fourniture du repas.

La vaisselle, le service, le nappage, la boisson sont en sus

Buffet froid avec un plat chaud ou un atelier plancha sur devis

Devis gratuit

Buffet terre et mer

Assortiment de salades composées

—
Marquises en charcuterie

—
Farandole 1/3 de poulet, 1/3 de rôti de porc, 1/3 de rosbif

—
brochet du lac farci à la mode de Kiev

—
Salade multicolore aux noix

—
Fromage de nos montagnes

—
Dessert

21,60 € /pers TVA 5,5 % dont HT 20,474 €

22,42 € /pers TVA 10 % dont HT 20,474 €

Buffet léger

Assortiment de salades composées

—
Farandole en charcuterie

—
Farandole de rôti de porc et poulet

—
Fromage de nos montagnes (tranché sur plateau)

—
Dessert

12,70 € /pers TVA 5,5 % dont HT 12,04 €

13,24 € /pers TVA 10 % dont HT 12,04 €

Assortiment de salades composées pour les buffets aux choix (1 sorte pour 30 personnes)

Crudités :

Salade Carottes rapées au jus d'orange et cumin, Salade de betterave rouge, Salade de concombres à la crème ou vinaigrette, Taboulé classique, Taboulé à la pastèque, Taboulé tutti frutti

Salades composées :

Salade pomme de terre aux lardons, salade Israelienne, Salade Piemontaise, salade Chinoise, Salade de lentilles aux lardons, Salade Tomate Oeuf Thon, Salade Florida, salade du laboureur, Salade aux gésiers confit et magret de canard fumé, salade auvergnate

Dessert avec une décoration personnalisée nous consulter.

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr



Maison Rochette Traiteur.fr

Depuis 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2018

Buffet Arverne

Assortiment de salades composées

Terrine de légumes arlequin et son coulis de tomates

Marquise en charcuterie

Farandole de rôti de porc et rosbif

Duo de saumon mariné à l'haneth et citron
saumon frais en présentation reconstitué

Fromages de nos montagnes

Dessert

25,10 € /pers TVA 5,5 % dont HT 23,79 €

26,17 € /pers TVA 10 % dont HT 23,79 €

Buffet des puy

Assortiment de salade composées

Puy de dôme en charcuterie

Duo Bouquet de crevette bouquet (50 gr / pers)

Et

Terrine de mousseline de poisson océane

Farandole de viandes froide
rôti d'agneau au thym, bœuf et volaille mariné

Salade multicolore aux noix

Fromages de nos montagnes

Dessert

27,80 € /pers TVA 5,5 % dont HT 26,35 €

28,98 € /pers TVA 10 % dont HT 26,35 €

Nappage du buffet

Forfait nappage et serviette papier du buffet

Dont 0,200 € HT avec TVA à 10 %

0,300 € TTC / pers

Forfait nappage et serviette tissus du buffet

Dont 3,000 € HT avec TVA à 10 %

3,500 € TTC / pers

Personnel de service

Mise à disposition de personnel de salle ou et cuisine

tarification par heure (minimum de 3 heures) par personnel présent , à partir de l'heure d'arrivée sur le site jusqu'au départ.

Notre prestation comprend pour le temps de service: la mise en place du nappage et vaisselle, installation et dressage, service, débarrassage

Remise dans le même état de la cuisine lors de notre arrivée si nous l'avons utilisée, le nettoyage de la salle n'est pas inclus



Maison Rochette Traiteur.fr

Depuis 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2018

Location de vaisselle

Forfait vaisselle, nappage papier, pain, café 6,000 € / pers

Dont 5,450 € HT avec TVA à 10 %

Forfait vaisselle association

Dont 2,370 € HT avec TVA à 10 % 2,600 € / pers

1 verre, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, couvert pour le service, tasse à café jetable, café, sucre, chocolat, percolateur

Possibilité de location au détail sur devis

- Casse en sus

Location de verre pour vin d'honneur ou cocktail

Possibilité de location au détail sur devis

Location vasque + louche + seau de glace 10,450 € TTC / pers

Dont 9,500 € HT avec TVA à 10 %

Location de verres(soit 2 verres par personnes) 0,449 € TTC / pers

Dont 0,409 € HT avec TVA à 10 %

Casse en sus

Livraisons et déplacement

Nous nous déplaçons dans un rayon de 80 Km

Participation au frais de livraison suivant le lieu



Maison Rochette Traiteur.fr

Depuis 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2018

Ateliers plancha (minimum de 50 personnes) uniquement avec la présence de notre personnel

Client responsable : prévoir le raccordements électrique par ateliers (220 v)

Atelier plancha foie gras : 8,00 € / pers

Foie gras frais sur son toast et compotées d'oignons aux figues

Atelier plancha noix de jacques : 8,00 € / pers

Noix de jacques et gambas décortiquées sur son lit de fondue de poireaux

Atelier plancha magret de canard et filet de volaille mariné : 6,80 € / pers

Magret de canard et filet de volaille mariné juste snacké sur son toast et confit d'oignons

Boissons

Nous pouvons vous réaliser un repas, un buffet, un cocktail du plus classique au plus sophistiqué et original au gré de votre plaisir, veuillez nous contacter afin d'élaborer ensemble le menu de vos désirs.

Notre sélection de vin fin parmi notre cave:

VIN : tarif par bouteille

Il est possible que le nom du château ou du propriétaire ou du millésime change suivant l'approvisionnement.
Si vous fournissez le vin nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Champagne Charles Martel brut 75 cl : **27,00 HT** , 32,400 € TTC (TVA 20 %)

Grand vin de Bordeaux blanc, Châteaux Vignol, entre deux mer, 75 cl: **6,00 HT**, 7,200 € TTC (TVA 20 %)

Grand vin de Bordeaux rouge, Châteaux Vignol, , 75 cl: **6,00 HT**, 7,200 € TTC (TVA 20 %)

Bordeaux rouge Grande Esteyrolles, 75 cl: **4,30 € HT**, 5,160 TTC (TVA 20 %)

Graves sec blanc les croix blanches, 75 cl :**4,900 € HT**, 5,880 TTC (TVA 20 %)

Domaine de Tracol rouge veilli en fût de chêne 75 cl (auvergne): **5,70 HT**, 6,840 TTC (TVA 20%)

Domaine de Tracol blanc 75 cl (Auvergne) : **7,700 HT**, 9,240 € TTC (TVA 20 %)

Champagne 75 cl : **19,500 € HT**, 23,400 € TTC (TVA 20%)

Brut blanc de blanc Adrien Romet 75 cl : **10,150 € HT**, 12,180 TTC (TVA 20 %)

Maison Rochette Traiteur 5&7 rue Gomot 63200 Riom Tél / fax : 04 73 38 23 58
rochette.traiteur@orange.fr



Maison Rochette Traiteur.fr

Depuis 60 ans une équipe à votre service 1958 - 2018

& aussi vin conditionné en cubitainer de 10 L (blanc, rouge ou rosé)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération .

Location de 2 tonneaux factices: **41,690 € (offert si nous fournissons les cubitainers de vin)**

Dont 37,900 € HT avec TVA à 10 %

Il est possible que le nom du château ou du propriétaire ou du millésime change suivant l'approvisionnement.

1 cubi Sauvignon Bergerac Rouge 10 L: **35,160 € TTC / cubi**

Dont 29,300 € HT avec TVA à 20 %

1 cubi Sauvignon Bergerac Blanc 10 L: **39,120 € TTC / cubi**

Dont 32,600 € HT avec TVA à 20 %

1 cubi Bordeaux Noaillan rouge 10 L: **45,120 € TTC / cubi**

Dont 37,600 € HT avec TVA à 20 %

1 cubi Bordeaux Blanc 10 L : **45,120 € TTC / cubi**

Dont 37,600 € HT avec TVA à 20 %

Conseil du chef : base de calcul pour connaître les quantités moyennes de vin nécessaire pour un repas

Vin rouge: 1 bouteille pour 4 personnes, Vin blanc: 1 bouteille pour 6 personnes , Champagne: 1 bouteille pour 6 personnes